Bedienungsanleitung GIANT / TWIN-GIANT, 230V/400V, 50Hz
mit Bedienungsanleitung Bag-in-the-Box Ölpumpe, 230V, 50Hz

Candyman GmbH

Equipment für Funfood und Gastronomie

Heidesch 15
D-49549 Ladbergen

Tel.: +49 (0) 54 85 / 83 26 -0 / Fax: -29
Email: info@candyman-gmbh.de
Online Shop: http://www.candyman-gmbh.de

Stand: 02/2005

INHALT

I.	Einleitung	2
II.	Sicherheitshinweise	2
III.	Zweck des Handbuches	2
IV.	Bedienungselemente	3
V.	Bedienungsgrundlagen	4
VI.	Aufbauanleitung	6
VII.	Bedienungsanleitung	8
VIII.	Reinigungsanleitung	11
IX.	Fehlerbeseitigung und Wartung	13
X.	Technische Daten	14
XI.	Explosionszeichnungen	15

GIANT

Modelle Giant 48 und 60 OZ
(G48 und G60) Produktionsköpfe
beinhaltet auch die Produktionstische „43“ und „Twin-Giant“ in funktioneller Einheit mit der Bag-in-the-Box Ölpumpe

! **Bitte Lesen** Sie unbedingt diese Bedienungs-,Wartungs-, und Sicherheitsanleitung vor Inbetriebnahme der Maschine

I. EINLEITUNG

Die Informationen dieser Bedienungsanleitung helfen Ihnen für den Betrieb Ihrer Cretors Popcorn-Maschine Zeit und Geld zu sparen. Am wichtigsten jedoch sind die Sicherheitsregeln und Warnungen, die Sie in diesem Heft finden. Das "ACHTUNG"-Symbol weist dort, wo es verwendet wird, auf Themen hin, die für die Arbeitssicherheit von Bedeutung sind. Zudem wurde noch ein separater Abschnitt angefügt, der sich nur mit der Bedienung und Unfallverhütung befasst.
Sollten nach Lektüre dieses Handbuchs noch irgendwelche Unklarheiten oder technische Probleme bestehen, rufen Sie zuerst den technischen Kundendienst der Octagon Handels GmbH an. Die Anschrift und Telefonnummer finden Sie auf der ersten Seite. Nennen Sie uns bitte immer die Modellbezeichnung und Seriennummer Ihrer Maschine, um uns die Beschaffung der richtigen Informationen zu erleichtern.

II. SICHERHEITSHINWEISE

1. Das Achtung Symbol:

! Das links abgebildete Symbol soll Ihre Aufmerksamkeit auf Hinweise richten, die Ihre Sicherheit betreffen. Lesen Sie die entsprechenden Informationen und machen Sie sich die Gefahrenquellen bewusst.

2. Die Anleitung muss vor dem Installieren, Bedienen oder Warten des Gerätes gründlich gelesen werden oder es muss eine entsprechende Unterweisung erfolgen. Der Arbeitgeber muss jeden Beschäftigten über die Gefahren aufklären und auf Vorschriften in seinem Arbeitsumfeld hinweisen, um etwaige Risiken oder andere Gesundheitsgefährdungen ausschließen zu können.

3. Bestimmungsgemäße Verwendung !

Die vorliegende Maschine ist ausschließlich zur Herstellung von Popcorn konzipiert , und somit nur für diesen Zweck bestimmt . Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß !
Für hieraus entstehende Schäden haftet die Firma Octagon nicht !
Ferner erlischt jeglicher Garantieanspruch bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung !
Beachten Sie deshalb alle Hinweise in der Betriebsanleitung , und halten Sie alle Inspektions- und Wartungsarbeiten ein !

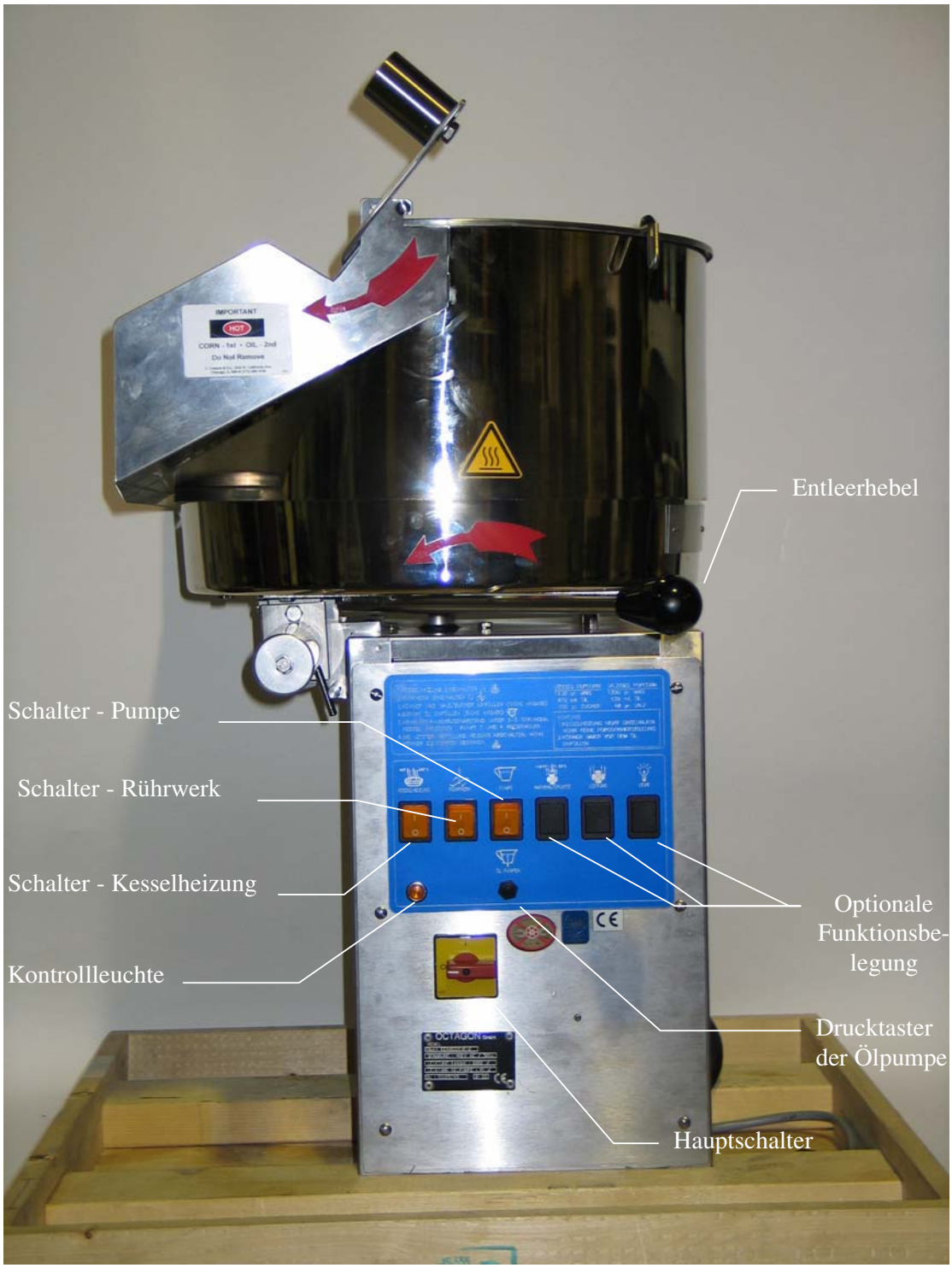
III. ZWECK DES HANDBUCHES

! Diese Bedienungsanleitung soll den Benutzer mit der Installation, Bedienung, Wartung und den Sicherheitsvorschriften der Cretors Popcorn-Maschine vertraut machen.

! Diese Anleitung sollte dem Bedienungs- und Wartungspersonal immer zugänglich sein.

! Eine Person, die nicht alle Bedienungs- und Sicherheitshinweise gelesen hat oder entsprechend unterwiesen wurde, ist nicht qualifiziert, die Maschine zu bedienen.

IV. BEDIENUNGSELEMENTE



V. BEDIENUNGSGRUNDLAGEN

Theorie und Praxis der Bedienung von Popcorn-Maschinen mit Ölpumpe

1. Um Popcorn effizient herstellen zu können, benötigt man Popcorn-Mais, Zucker (oder Salz), Hitze und Öl. Der Zweck des Öls ist es, die Hitze optimal zwischen den Maiskörnern zu verteilen. Wenn die Hitze nicht schnell und gleichmäßig zwischen die Maiskörner gebracht wird, können die Körner verbrennen anstatt aufzupoppen und dadurch die Kapazität Ihrer Popcorn-Maschine deutlich reduzieren. Es darf nur Spezialöl verwendet werden.

2. Um die Maiskörner im Öl zum Aufpoppen zu bringen, werden der Kessel und alle Teile in der Nähe der Heizelemente zwangsläufig auf hohe Temperaturen erhitzt. Der Thermostat im Inneren des Kessels hält die Betriebstemperatur des Kessels auf ungefähr 190° C bzw. 200° C. Das Berühren dieser Flächen kann zu schweren Verbrennungen führen. **Berühren Sie auf keinen Fall den Kessel oder andere Teile in der Nähe der Heizelemente.**

3. Der Kessel besitzt ein Rührwerk, um das Öl bzw. die Hitze möglichst schnell und gleichmäßig zwischen den Maiskörnern zu verteilen.

4. Die Heizelemente im Inneren des Kessels bringen das Öl auf hohe Temperaturen, um die nötige Temperatur zum Aufpoppen zu erreichen. Bedienungspersonal wird in der Nähe des Kessels nur dann benötigt, wenn Mais und Zucker (oder Salz) in den Kessel eingefüllt oder fertiges Popcorn aus dem Kessel geleert werden muss. Keine dieser Tätigkeiten erfordert direkten Kontakt mit dem Kessel. Direkter Kontakt mit heißem Öl oder dem Kessel kann schlimme Verbrennungen zur Folge haben. Halten Sie sich vom Kessel fern, wann immer dies möglich ist. Benutzen Sie die mitgelieferten Messbecher, wenn Sie Mais, Öl, Zucker oder Salz einfüllen und benutzen Sie den Entleerhebel und einen Kochlöffel, wenn Sie den Kessel entleeren.

5. Durch das Aufpoppen, wird das Popcorn aus dem Kessel gedrückt. Wenn die Körner aufhören aufzupoppen, kann das im Kessel verbliebene Popcorn ausgeleert werden. Hierzu heben Sie den Entleerhebel an und entleeren das Popcorn in die Popcorn-Auffangwanne. Bitte benutzen Sie einen Kochlöffel, um den Kessel vollständig zu entleeren.

6. Ihre Giant Popcorn-Maschine kann mit Bag-in-the-Box (7900EHT) Ölpumpe ausgerüstet werden, die, wenn sie korrekt eingestellt ist, automatisch die richtige Menge Öl in den Kessel pumpt.

7. Die regelmäßige Reinigung der Popcorn-Maschine ist zur Herstellung eines hochwertigen und appetitlichen Produkts unbedingt notwendig. Werden die Hygienevorschriften für Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, nicht beachtet oder verunreinigte Zutaten (Salz, Zucker, Öl, Mais) verwendet, kann dies zu schlechter Produktqualität führen und die Gesundheit Ihrer Kunden gefährden. Verwenden Sie nur hochwertige und einwandfreie Zutaten, legen Sie immer größten Wert auf die Sauberkeit der Maschine und befolgen Sie die Reinigungsanleitung aus diesem Handbuch.

8. Der Kessel ist aus Edelstahl, und bietet dadurch eine äußerst robuste Oberfläche, die gut gereinigt werden kann. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder aggressive Scheuermittel bei der Reinigung des Kessels, da dies die Oberfläche beschädigen würde. Verwenden Sie statt dessen ein weiches Tuch oder einen Spüllappen.

9. Tauchen Sie den zusammengebauten Topf nicht in Wasser. Dadurch können die elektrischen Bauteile beschädigt und einen Kurzschluss verursacht werden, der zu einem elektrischen Schlag führen kann, wenn Spannung angelegt wird.

VI. AUFBAUANLEITUNG

1. Platzwahl

Wählen Sie für Ihre Popcorn-Maschine und deren Ölpumpe einen Ort, der für die Bedienung und Wartung besonders gut zugänglich ist. Prüfen Sie auch, ob die örtlichen Bau- und Brandschutzvorschriften irgendwelche Einschränkungen enthalten.

2. Stromversorgung

2.1 Die korrekte Stromversorgung für Ihre Maschine entnehmen Sie bitte den Technischen Daten (Kapitel X).

Maschinen, die für den Betrieb an 3 Phasen à 230 V dimensioniert sind, benötigen 3 Phasen, den Neutralleiter und Erde. Die elektrischen Bauteile derartiger Maschinen sind ebenfalls für den Betrieb an 230 V zwischen einer Phase und dem Neutralleiter ausgelegt.

2.2 Die Giant ist mit 230 V Heizelementen ausgerüstet, die mit einer Anschlussspannung von 230 V arbeiten. Schließen Sie die Popcorn-Maschine und die Ölpumpe nur an einer einwandfreien Stromquelle an. Bei Missachtung kann dies zu Verletzungen oder zum Tod einer Person und auch zur Beschädigung Ihrer Popcorn-Maschine führen.

2.3 Cretors empfiehlt die Giant Popcorn-Maschine an einen separaten Stromkreis anzuschließen. Die 48 und 60oz. 230/400 V -Maschine benötigt eine mit 3 x 16 Ampere abgesicherte CEE 3 x 16 Ampere Steckdose, nur mit FI- Schutzschalter.

! Vergewissern Sie sich, dass die Popcorn-Maschine richtig geerdet ist. Wird dies nicht beachtet, kann das zur Beschädigung der Maschine führen und eine Stromschlaggefährdung mit sich bringen.

3. Anschluss der Maschine an die Stromversorgung

3.1 Arbeiten Sie nur an spannungsfreien Stromleitern. Wird das nicht beachtet, kann ein Stromschlag zu Verletzungen oder gar zum Tod führen.

!

3.2 Versichern Sie sich, dass die Netzschalter in der "AUS" - Stellung sind.

3.3 Versichern Sie sich, dass alle Schalter an der Maschine in der "AUS" -

Stellung sind, bevor Sie die Maschine an das Stromnetz anschließen. Dies gilt insbesondere beim Einstecken der Bag-in-the-Box Ölpumpe.

3.4 Giant Maschinen mit Tischgestell sind mit einem Starkstromstecker ausgerüstet, der in die CEE-Steckdose gesteckt werden kann.

3.5 Stecken Sie den Stecker in die richtige Steckdose der Ölpumpe. Nun schalten Sie den Hauptschalter der Popcorn-Maschine ein und erst dann die übrigen Schalter des Geräts. Ist nach all dem Einschalten lediglich nur ein Motorbrummen zu hören, so ist womöglich der Wandstecker nicht korrekt angeschlossen; rufen Sie einen Elektriker.

4. Installation der Ölpumpe

! Die Giant Popcorn-Produktionsanlage kann nur mit einer Ölpumpe betrieben werden. Hierzu eignet sich die Bag-in-the-Box Ölpumpe.
Sollte Öl verschüttet oder ausgelaufen sein, sorgen Sie dafür, dass die verschmutze Fläche schnell und gründlich gereinigt wird. Sie könnte sonst zu einer gefährlichen oder gar tödlichen Rutschgefahr führen.

4.1 Bag-in-the-Box Ölpumpe (7900EHT)

4.1.1 Versichern Sie sich, dass der Pumpenschalter auf der Bedientafel in der „AUS“- Stellung ist.

4.1.2 Schließen Sie die Pumpe an den Ölzuleitungsschlauch (5970-R) an, indem Sie die Schnellkupplung (5216) am Ende des Schlauches auf den Stecker (5217) schieben, der am Pumpengehäuse montiert ist. Wenn der Stecker vollständig eingesteckt ist, rastet eine Feder ein und sichert die Verbindung.

4.1.3 Stecken Sie den Kabelstecker der Ölpumpe (2009-E) in die Pumpensteckdose (3827). Die Steckdose finden Sie auf der Rückseite der Ölpumpe oben.

4.1.4 Schließen Sie den Ölzuleitungsschlauch (5970-F) an den Adapter des Ölkartons an. Achten Sie darauf, dass der EU-Adapter (4673-EU) gut eingerastet ist.

VII. BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Wichtige Hinweise

1.1 ! Benützen Sie Ihre Popcornmaschine nicht, solange Sie die Anleitung nicht gelesen und verstanden haben. Sie riskieren sonst schwere Verletzungen, die lebensgefährlich sein können.

1.2 ! Benützen Sie Ihre Popcornmaschine nicht, wenn die Aufbauanleitung nicht strikt befolgt wurde. Sie riskieren sonst schwere Verletzungen, die lebensgefährlich sein können.

1.3 ! Verwenden Sie Ihre Popcornmaschine nur, wenn sie hygienisch einwandfrei ist. Andernfalls kann die Qualität Ihres Produkts beeinträchtigt werden und darüber hinaus gefährden Sie die Gesundheit Ihrer Kunden.

1.4 ! Schalten Sie die Kesselheizung immer aus, wenn Sie kein Popcorn herstellen (dies gilt bei den Twin Giant Modellen für beide Produktionsköpfe). Es könnte sonst Öl im Kessel einbrennen und ihn verunreinigen. Wenn Öl in einen Kessel gepumpt wird, bei dem die Kesselheizung unbeaufsichtigt angeschaltet war, kann es zu einer Stichflamme führen, wodurch schlimme Verbrennungen verursacht werden können. In diesem Fall niemals Wasser in den Kessel schütten! Werfen Sie eine Branddecke über den Kessel um das Feuer zu löschen .

2. Bedienung der Popcorn-Maschine

2.1 Füllen Sie zuerst die Maisschublade mit Mais

2.2 Füllen Sie auch den Zuckerbehälter (bzw. Salzbehälter) und hängen Sie ihn an der Innenkante der Maisschublade auf.

2.3 Prüfen Sie, ob die Ölpumpe eingeschaltet ist und stellen Sie diese wie in der jeweiligen Betriebsanleitung beschrieben ein.

2.4 Schalten Sie Kesselheizung, Rührwerk und Pumpe ein.

2.5 Füllen Sie den Maismessbecher mit Mais und den Zuckermessbecher mit Zucker, (bzw. Salzmessbecher mit Salz) und geben Sie diese Zutaten in den Kessel. Mit den Messbechern können Sie genau die richtigen Mengen Mais, Zucker (bzw. Salz) abmessen. Eine generelle Regel ist: 3 Teile Mais und ein Teil Öl.

2.6 Geben Sie immer zuerst den Mais in den Kessel und dann das Öl. Das Öl könnte sonst zu schnell heiß werden und ein Feuer verursachen. **Achtung** : Berühren Sie den Kessel dabei nicht. Sie könnten sich dabei verbrennen oder verbrühen.

!

2.7 Drücken Sie den Ölpumpenknopf

2.8 Das Popcorn wird den Deckel hoch drücken, wenn es aufpoppt. Hat der Deckel die Horizontale erreicht, wird er sich vollständig öffnen, damit das Popcorn sich aus dem Kessel entlehren kann. Wenn die Körner aufhören aufzupoppen, kann das im Kessel verbliebene Popcorn ausgelehrt werden, indem Sie den Entleerhebel anheben. Bitte benutzen Sie einen Kochlöffel, um den Kessel vollständig zu entleeren.
Achtung: Berühren Sie den Kessel dabei nicht. Sie könnten sich dabei verbrennen.

2.9 Wiederholen Sie die Schritte 2.1 bis 2.8 nach Bedarf und füllen Sie auch Mais, Zucker oder Salz in den entsprechenden Schubladen nach.
Tipp: Die beste Zeit für größtmögliches Popcornvolumen pro Durchgang liegt zwischen 3 und 3,5 Minuten von dem Zeitpunkt, zu dem der Mais in den Kessel geschüttet wird, bis zum Entleeren. Überprüfen Sie diese Zeit, nachdem Sie mehrere Kessel Popcorn gemacht haben. Ist die Zeitspanne länger, verringern Sie die Zutatenmenge, bzw. nehmen Sie mehr Mais, wenn die Zeitspanne kürzer ist.

2.10 Führen Sie die empfohlenen Reinigungsarbeiten durch, wie unter Punkt VIII „Reinigungsanleitung“ beschrieben.

3. Rezeptur für die Popcornzubereitung

Rezeptur für...	48oz-Kessel	60oz-Kessel
Süßes Popcorn		
Mais	1100 g	1380 g
Zucker	400 g	500 g
Öl	420 g	530 g
Salziges Popcorn		
Mais	1300 g	1620 g
Salz	48 g	60 g
Öl	480 g	610 g

4. Bedienungsanleitung für die Popcorn-Herstellung

4.1 Immer Hauptschalter und Ölpumpe einschalten = I . Außerhalb der Betriebszeiten immer ausschalten = O.

4.2 Zur Herstellung von Popcorn bereiten Sie bitte die oben aufgeführten Zutaten vor.

4.3 Schalten Sie nun die Kesselheizung ein.
Der Kessel hat nach etwa einer Minute die richtige Temperatur erreicht.
Schalten Sie jetzt das Rührwerk ein.

4.4 Befüllen Sie den Kessel mit den Zutaten und schließen Sie den Deckel.
Beachten Sie bitte immer die Reihenfolge:
zuerst den Mais, dann das Fett und zuletzt Salz oder Zucker zugeben!
Bei angeschlossener Ölpumpe wird das Öl durch Drücken des Knopfes „ÖL PUMPEN“ zugegeben (erzeugt zischendes Geräusch).

Stellen Sie bereits jetzt die Zutaten für den nächsten Popvorgang bereit.

4.5 Spätestens wenn der Abstand zwischen den einzelnen Pogeräuschen länger als 3 Sekunden* ist, schwenken Sie den Kessel und entleeren sie diesen zügig mit Hilfe eines Kochlöffels. Bringen Sie den Kessel nun wieder in die waagrechte Position.

*Der Thermostat des Popcornkessels ist dann richtig eingestellt, wenn zu diesem Zeitpunkt das Kontrolllämpchen für die Kesselheizung abschaltet.

4.6 Wiederholen Sie die Schritte 5 und 6 so lange, bis Sie die gewünschte Menge Popcorn hergestellt haben.

4.7 Schalten Sie nun die Kesselheizung aus.
Das hergestellte Popcorn nun etwas auskühlen lassen und anschließend gut durchrühren, damit nicht aufgepoppte Körner durch den Siebrost fallen können.

4.8 Anschließend führen Sie bitte eine Zwischenreinigung (siehe VIII „Reinigungsanleitung“ durch.

VIII. REINIGUNGSANLEITUNG

! Vor allen Reinigungsarbeiten ist das Gerät AUS zu schalten und der Netzstecker zu ziehen !
Niemals das Gerät mit einem Hochdruckreiniger oder ähnlichem Gerät reinigen !

1. Kessel

1.1 Tauchen Sie den zusammengebauten Kessel niemals ins Wasser. Dies kann elektrische Bauteile beschädigen und bei anliegender Spannung einen Kurzschluss verursachen , der zu einem elektrischen Schlag führen kann !

1.2 Verwenden Sie keine Stahlwolle oder ähnliche Scheuermittel zum Reinigen des Kessels. Dies kann zu einer Beschädigung des Kessels führen .

1.3 Reinigen Sie niemals einen heißen Kessel. Sie riskieren dabei schwere Verbrennungen!

1.4 Wenn sich kein Öl in die Edelstahloberplfäche eingebrannt hat, ist der Kessel leicht zu reinigen. Die beste Methode ist, nach der letzten Ladung Popcorn zu warten, bis das Öl gerade anfängt fest zu werden und den Kessel dann mit einem Baumwolltuch oder saugfähigem Papiertuch auszuwischen. Ist das Öl einmal ganz fest geworden, so ist die Reinigung sehr viel schwerer. Wir empfehlen Kokosfett für Ihre Maschine, da es nicht so leicht klebt und verbrennt wie andere Öle.

1.5 Wichtig! Die tägliche Endreinigung!
Nach der Popcornproduktion 1L heißes Wasser in den Kessel schütten. Entsprechend Kesseltyp flüssigen Reiniger (siehe Beschreibung Reiniger „Popclean“ #2150) dazugeben und das Rührwerk ca. 5 Minuten laufen lassen. Schutzhandschuhe überziehen. Das Wasser ausgießen und mit einem Schwamm oder Schwammtuch den Kessel innen putzen. Mit klarem Wasser nachputzen, dann einmal mit Spülmittelwasser auswischen und mindestens zweimal mit klarem Wasser nachspülen oder nachwischen, so dass keine Reste von dem Putzmittel mehr im Kessel sind. Kessel trockenreiben. **Keinesfalls den Kessel in Wasser tauchen.**
Entleeren und reinigen Sie die Abfallschublade. Auch die Schaufeln und Kochlöffel waschen.

1.6 Der Kesseldeckel und der Rührmechanismus sollten täglich für eine gründliche Reinigung ausgebaut werden.

1.7 Um den Kesseldeckel abzunehmen, drehen Sie die Haltequerstange bis der Knebel der Stange waagrecht liegt und ziehen die Stange dann aus den Halteösen heraus . Sie können den Deckel jetzt abheben .

1.8 Das Rührwerk wird zerlegt, indem Sie den Rührwerk-Haltestift (1308) – dieser steckt im oberen Ende der Rührwerkachse – aufschrauben und anschließend das Rührkreuz entfernen. Bringen Sie den Kessel in die Entleerposition und lassen Sie die Welle aus dem Kesselboden herausgleiten. (Falls die Welle nicht leicht herausfällt, können Sie diese mit einem leichten Hammerschlag frei bekommen.)

1.9 Reinigen Sie alle Teile gründlich mit dem flüssigen „Popclean“ Reiniger. Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel. Vor dem Zusammenbauen Schmieren Sie die Aufnahme des Rührkreuzes und die Welle hauchdünn mit unserem Graphit-Langzeitfett (4300) oder einem vergleichbaren Hochtemperaturfett.

!

2.0 Das Zusammenbauen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie oben beschrieben.

2.1 Wenn die Ölpumpe und die Zuleitungen trocken sind, sollten Sie einmal Öl durchpumpen, um Rostansatz in der Pumpe vorzubeugen.

IX. FEHLERBESEITIGUNG UND WARTUNG

! Im Falle einer Störung sollte am besten ein Elektrofachmann oder einer unserer Service-Techniker die folgenden Tests und, falls nötig, entsprechende Justierungen und Reparaturen durchführen. Sie können, bei falscher Durchführung schwere oder lebensbedrohende Verletzungen zur Folge haben.

! Führen Sie keine Reparaturarbeiten an der Spannungsversorgung durch, wenn Sie nicht dafür qualifiziert sind!
Ein Stromschlag durch Netzspannung kann schwere Verletzungen zur Folge haben oder sogar lebensgefährlich sein.

1. FRAGE: Erlischt die Kesselkontrollleuchte bevor der Mais aufgeplatzt ist?

   ANTWORT: JA! => Octagon-Kundenservice kontaktieren !!!

2. Problem : Kessel wird nicht heiß

   FRAGE: Funktionieren die anderen Komponenten – Motor, Ölpumpe, usw. ?

   ANTWORT.. NEIN! => Überprüfen Sie den Netzanschluss

   FRAGE: Ist das Gerät eingesteckt?

   FRAGE: Liegt an der Steckdose Spannung an?

   Ist die Maschine an der richtigen Spannung von 3 x 230 Volt angeschlossen? Benutzen Sie einen Voltmeter, um die Messwerte mit den Daten auf dem Typenschild zu vergleichen.
   ANTWORT: JA!! => Probleme in der Maschine
   => Octagon-Kundenservice kontaktieren !!!

3. Probleme im Kessel => Octagon-Kundenservice kontaktieren !!!

4. **Problem : Mais verbrennt**

   FRAGE : War Öl im Kessel? => Rezeptur überprüfen.
   FRAGE : Funktioniert der Rührstab?

   ANTWORT: JA! => Wurde die richtige Menge Mais und Öl verwendet?

   Sehen Sie nach, ob der Rührstab am Boden des Kessels ist und den Mais durchrührt.

   Ist der Thermostat zu hoch eingestellt?

   Nein! => Überprüfen Sie die Kabel zum Motor auf Wackelkontakte.

   Schadhafter Motor => Octagon-Kundenservice kontaktieren!!!

X. TECHNISCHE DATEN

GIANT ELEKTRISCHE AUSFÜHRUNG

1. MODELL GIANT 48OZ PRODUKTIONSKOPF (OHNE ÖLPUMPE)

1.1	Kapazität:	48 oz. (= 1361 g) Stahlkessel, 510-Portionen/h à 50 Gramm
1 2	Stromversorgung:	230/400V, 50 Hz, 6800 W, drei Phasen à 16 Ampere
1.3	Abmessungen:	(T x B x H) 44 cm x 59 cm x 83 cm
1.4	Net. Gewicht:	38,25 kg

2. MODELL GIANT 48OZ PROUKTIONSANLAGEN (MIT TISCH „43“ ODER „TWIN-GIANT (TG)“) MIT ÖLPUMPE(N)

2.1	Kapazität:	48 oz. (= 1361 g) Stahlkessel, 510 (bzw. 2x 510)-Portionen/h à 50 Gramm
2.2	Stromversorgung:	
	- „43“+ Pumpe	230V/400V, 50 Hz, 6881 W, drei Phasen à 16 Ampere
	- „TG“+ 2xPumpe	2x 230V/400V, 50 Hz, 6881 W, drei Phasen à 16 A.
2.3	Abmessungen:	(T x B x H)
	- „43“+ Pumpe	79 cm x 110 cm x 156 cm
	- „TG“+ 2xPumpe	79 cm x 216 cm x 156 cm
2.4	Net. Gewicht:	
	- „43“+ Pumpe	121,50 kg + 9 kg (Pumpe)
	- „TG“+ 2xPumpe	175,50 kg + 2x 9 kg (Pumpe)

3. MODELL GIANT 60OZ PRODUKTIONSKOPF (OHNE ÖLPUMPE)

3.1	Kapazität:	60 oz. (= 1701 g) Edelstahlkessel 640 Portionen/h à 50 Gramm
3.2	Stromversorgung:	230V/400V, 50 Hz, 6800 W, drei Phasen à 16 Ampere
3.3	Abmessungen:	(T x B x H) 44 cm x 59 cm x 83 cm
3.4	Net. Gewicht:	38,25 kg

4. MODELL GIANT 60OZ PROUKTIONSANLAGEN (MIT TISCH „43“ ODER „TWIN-GIANT (TG)“) MIT ÖLPUMPE(N)

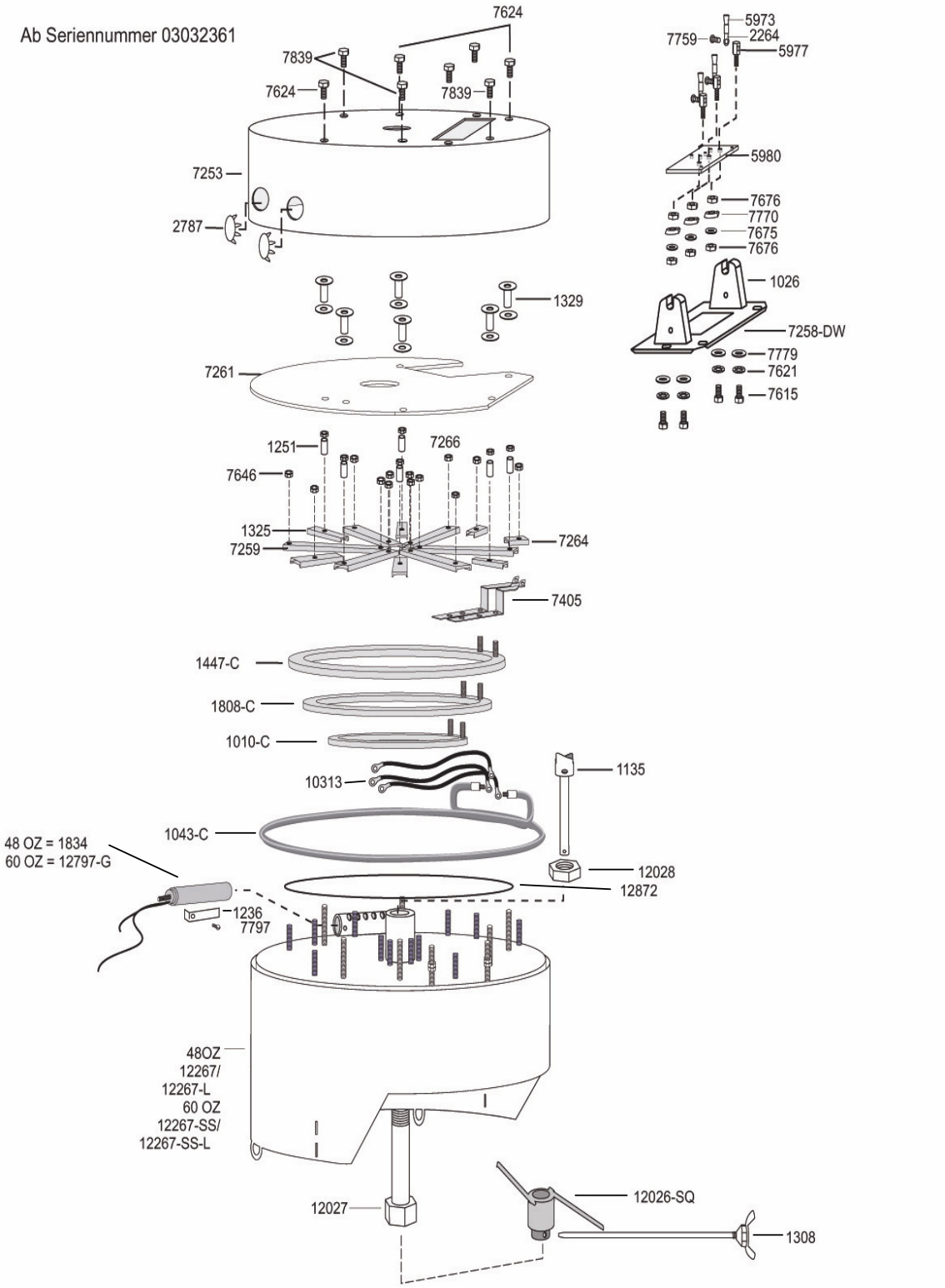
4.1	Kapazität:	60 oz. (= 1701 g) Edelstahlkessel 640 (bzw. 2x 640) Portionen/h à 50 Gramm
4.2	Stromversorgung:	
	- „43“+ Pumpe	230V/400V, 50 Hz, 6881 W, drei Phasen à 16 Ampere
	- „TG“+ 2xPumpe	2x 230V/400V, 50 Hz, 6881 W, drei Phasen à 16 A.
4.3	Abmessungen:	(T x B x H)
	- „43“+ Pumpe	79 cm x 110 cm x 156 cm
	- „TG“+ 2xPumpe	79 cm x 216 cm x 156 cm
4.4	Net. Gewicht:	
	- „43“+ Pumpe	121,50 kg + 9 kg (Pumpe)
	- „TG“+ 2xPumpe	175,50 kg + 2x 9 kg (Pumpe)

XI. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN

Geben Sie bitte immer Seriennummer, Modellbezeichnung und Spannung Ihrer Popcorn-Maschine an, wenn Sie Teile bestellen.

G48,G60 - 230V/400V
GRUNDBESTANDTEILE DES KESSELS

02/2005



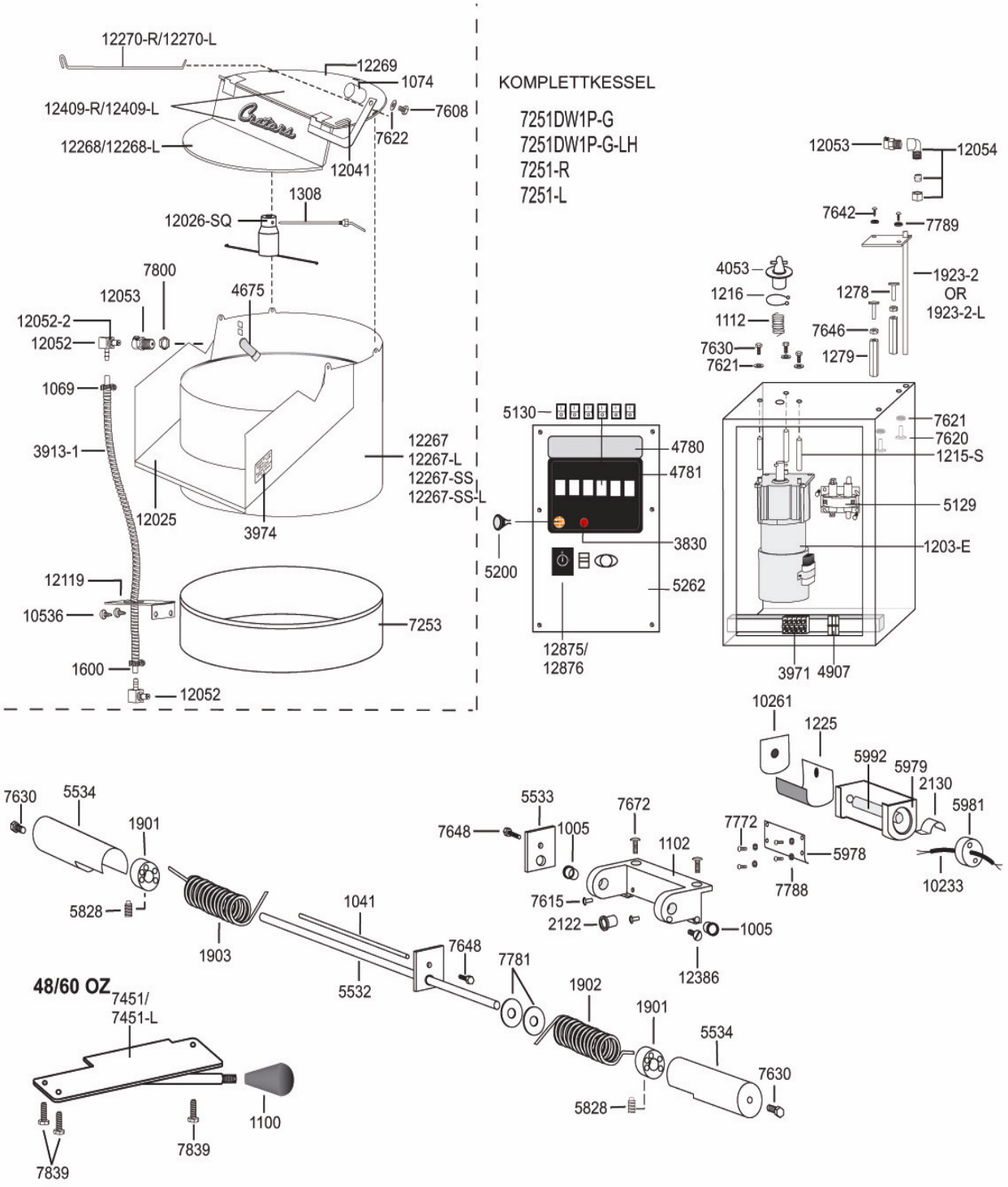
G48, G60 – 230/400 VOLT 02/2005
GRUNDBESTANDLEILE DES KESSELS
Ab Seriennummer 03032361

1010-C	HEIZELEMENT 750 W, 240 V	7264	KLAMMER FÜR HEIZELEMENTE
1026	2 STÜTZFÜßE FÜR POPCORNKESSEL	7266	ABSTANDSBOLZEN 1/4" X 3/4"
1043-C	HEIZELEMENT 2000 W, 240 V	7615	ÜBERWURFMUTTER 1/4-20 X 3/8”
1135	RÜHRWERKSTANGE	7621	ZAHNSCHEIBE MIT IN-NENVERZAHNUNG 1/4”
1236	HALTEKLAMMER FÜR THERMOSTAT #1834/12267-SS	7624	SCHRAUBE FÜR KESSEL
12797-G	THERMOSTAT G60	7646	SECHSKANTSCHRAUBE 1/4-28 X 3/4”
1251	ABSTANDSBOLZEN F. HEIZELEMENTE	7675	SPRENGRING
1308	RÜHRWERK-HALTESTIFT	7676	ÜBERWURFMUTTER
1325	KLAMMER FÜR G48/G60 (3-1/4")	7759	RUNDKOPFSCHRAUBE 10X32
1329	SECHSKANT-ABSTANDSBOLZEN	7770	SPRENGRING
1447-C	HEIZELEMENT 1800 W, 240 V	7779	SPRENGRING 1/4"
1808-C	HEIZELEMENT 1250 W, 240 V	7797	SCHRAUBE FÜR THERMOSTAT-HALTERUNG
1834	THERMOSTAT G48	7839	SECHSKANTSCHRAUBE
2264	KABELSCHUH FÜR #10 KABEL	10313	KESSELKABELSATZ
2787	THERMOSTATABDECKUNG FÜR GIANT	12026-SQ	RÜHRWERK
5973	SCHRUMPFSCHLAUCH	12027	RÜHRWERKSTANGENMUFFE
5977	KABELANSCHLUSS-STUTZEN	12028	MUTTER F. RÜHRWERKSTANGENHÜLSE
5980	KABELANSCHLUSS-PLATTE	12267	INNENKESSEL G48 RECHTS
7253	AUßENKESSEL - G48 UND G60	12267-L	INNENKESSEL G48 LINKS
7405	STROMVERBINDER HEIZELEMENTE	12267-SS	INNENKESSEL G60 EDELSTAHL RECHTS
7258-DW	POPCORNKESSEL-FUßPLATTE 230 V	12267-SS-L	INNENKESSEL G60 EDELSTAHL LINKS
7259	KLAMMER FÜR HEIZELEMENTE	12872	ZWISCHENPLATTE FÜR X12267-SS
7261	ABDECKPLATTE		

G48, G60 - 230V/400V
KESSEL- UND SOCKELTEILE

02/2005

Ab Seriennummer 03080000



G48, G60 - 230/400 VOLT
KESSEL- UND SOCKELTEILE

02/2005

Ab Seriennummer 03080000

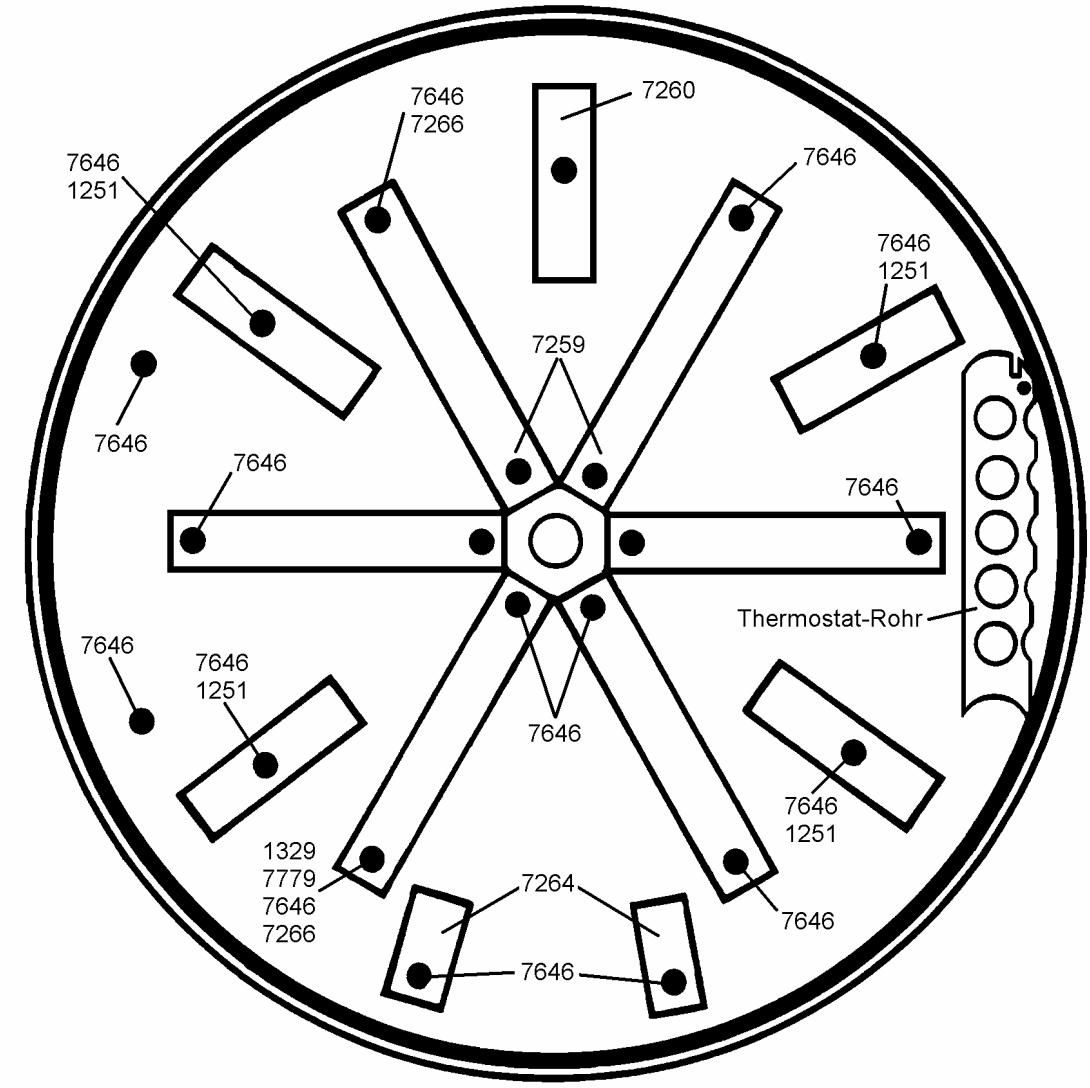
1005	LAGER-BUCHSEN	4907	KLEMMBRETT 40 AMPERE	7672	LINSENKOPFSCHRAUBE
1026	2 STÜTZFÜßE FÜR POP-CORNKESSEL	5129	WENDELRELAIS, 2-POLIG, 240 VOLT	7772	SCHRAUBE FÜR 5978
1041	KESSEL-RÜCKZUGSFE-DERSTANGE	5130	LEUCHTSCHALTER - 230 V	7779	SPRENGRING 1/4"
1069	SCHLAUCHKLEMME	5200	KONTROLLLICHT	7781	BEILAGSCHEIBE
1074	GEGENGEWICHT	5262	SCHALTERBESCHRIFTUNG	7788	SPRENGRING
1100	GRIFFKNOPF	5532	QUERWELLE	7789	SPRENGRING
1102	KESSEL-STÜTZWINKEL	5533	HALTEVORRICHTUNG	7800	MUTTER
1112	DRUCKFEDER DER RÜHRWERKSTANGE	5534	FEDERABSCHIRMUNG	7839	SECHSKANTSCHRAUBE
12027	RÜHRWERKSTANGEN-MUFFE G48 UND G60	5828	SCHRAUBE MIT ANSATZ-KUPPE 5/6-24 X 1/2"	10233	KESSELKABELSATZ
1203-E	RÜHRWERKMOTOR - 230 VOLT	5977	KABELANSCHLUSS-STUTZEN	10261	ISOLIERPAPIER FÜR KABELGEHÄUSE
1215	BOLZEN-SET FÜR MO-TORMONTAGE	5978	ABDECKUNG FÜR KABEL-SATZ	10536	SCHRAUBE F. SCHLAUCHHALTERUNG
1216	SPRENGRING	5979	KABELANSCHLUSS-GEHÄUSE	12025	SCHÜTTBLECH
1225	ISOLIERPAPIER KABEL-GEHÄUSE	5980	KABELANSCHLUSS-PLATTE	12026-SQ	RÜHRWERK
1278	KESSELLAGE-EINSTELL-SCHRAUBE	5981	KUNSTSTOFF-BEILAGSCHEIBE	12041	VERBINDUNGSSTIFT KESSELDECKEL
1279	EINSTELLBARER KES-SEL-ABSTANDSHALTER	5992	ISOLIER-ROHR	12052	SCHNELLVERSCHLUß
1308	RÜHRWERK-HALTESTIFT G48 UND G60	7251DW 1P-G	KESSEL 48OZ RECHTS	12052-2	O-RING
1600	SILIKONSCHLAUCH 25"	7251DW 1P-G-LH	KESSEL 48OZ LINKS	12053	GEGENSTÜCK SCHNELL-VERSCHLUß
1901	FEDERSPANNFUTTER	7251-L	KESSEL 60OZ LINKS	12119	HALTERUNG ÖLSCHLAU.
1902	ENTLEER-FEDER - 13 WINDUNGEN	7251-R	KESSEL 60OZ RECHTS	12267	INNENKESSEL G48 RECHTS
1903	ENTLEER-FEDER - 10 WINDUNGEN	7451	SCHWENKARM RECHTS	12267-L	INNENKESSEL G48 LINKS
1923-2	ÖLZULAUFROHR MIT ANSCHL.-PLATTE RECHTS	7451-L	SCHWENKARM LINKS	12267-SS	INNENKESSEL G60 RECHTS
1923-2-L	ÖLZULAUFROHR MIT ANSCHLUßPLATTE LINKS	7615	ÜBERWURFMUTTER 1/4-20 X 3/8"	12267-SS-L	INNENKESSEL G60 LINKS
2122	KABELSCHEUERSCHUTZ	7620	ÜBERWURFMUTTER 1/4-28 X 3/8"	12268	VORDERTEIL KESSEL-DECKEL RECHTS
2130	KABELKLAMMER FÜR KESSEL	7621	ZAHNSCHEIBE MIT IN-NENVERZAHNUNG 1/4"	12268-LH	VORDERTEIL KESSEL-DECKEL LINKS
3830	DRUCKTASTER, ÖLPUM-PE - 230 VOLT	7622	BEILAGSSCHEIBE	12269	RÜCKTEIL KESSELDE-CKEL
3913-1	FLEXIBLER METALL-SCHLAUCH	7624	SCHRAUBE FÜR KESSEL	12270-L	HALTESTIFT RÜCKTEIL KESSELDECKEL LINKS
3971	LÜSTERKLEMME	7630	SCHRAUBE	12270-R	HALTESTIFT RÜCKTEIL KESSELDECKEL RECHTS
3974	AUFKLEBER „REIHENFOLGE“	7642	SCHRAUBE FÜR ABDE-CKUNG KONTROLLBOX	12409-L	KESSELDECKEL KOM-PLETT LINKS
4053	RÜHRWERK-MITNEHMER-KOPF	7646	SECHSKANTSCHRAUBE 1/4-28 X 3/4"	12409-R	KESSELDECKEL KOM-PLETT RECHTS
4675	WINKEL 1/4" F. ÖLSCHLAUCHANSCHLUß	7648	ÜBERWURFMUTTER 5/16-18 X 3/4"	12875	HAUPTSCHALTER 4-POLIG
4780	ABZIEHBILD - ANWEISUNG	7659	SETZSCHRAUBE 10-24 X 3/4"	12876	SCHALTERPLATTE FÜR HAUPTSCHALTER
4781	ABZIEHBILD-SCHALTER				

NICHT DARGESTELLT:

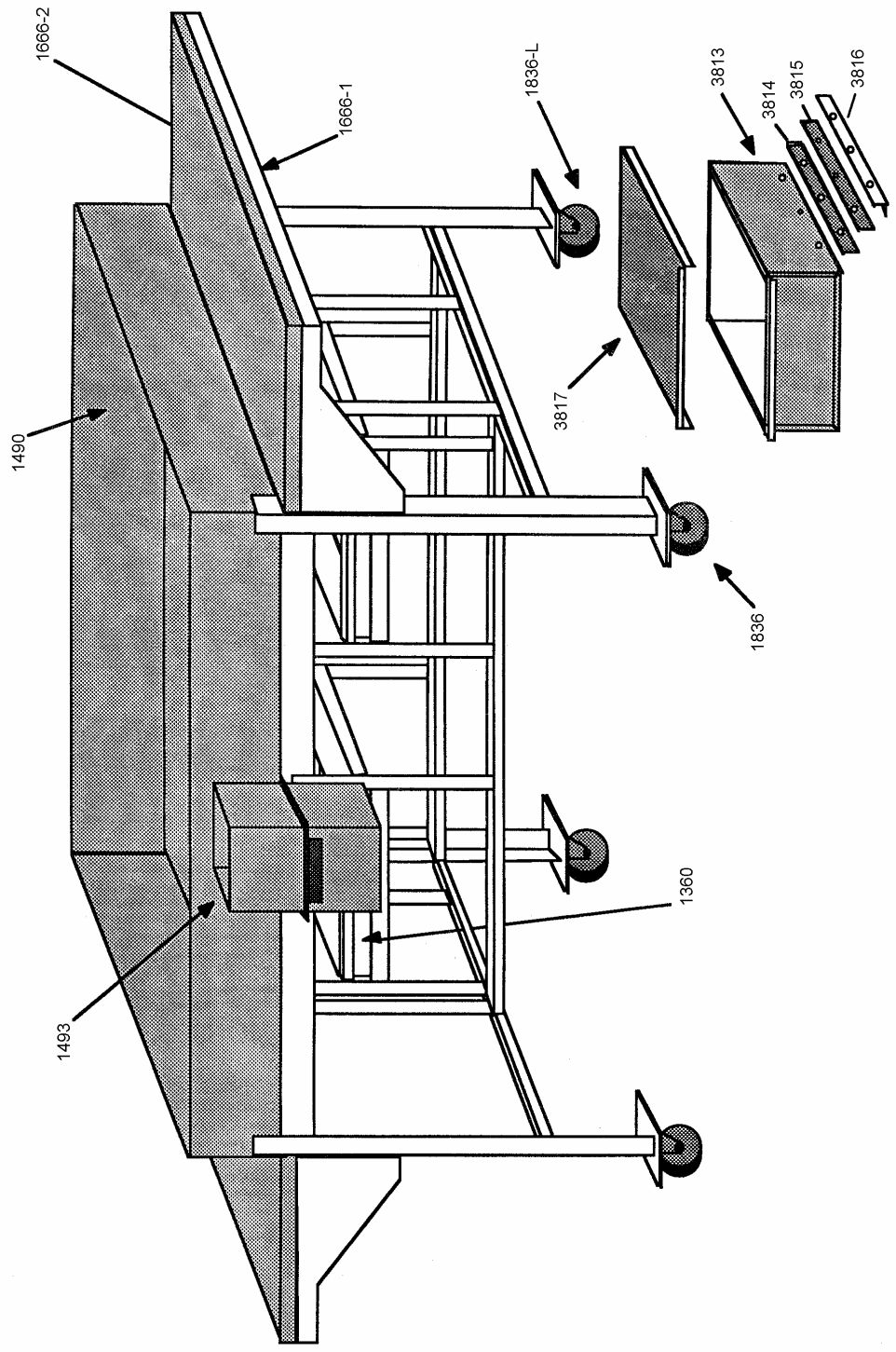
12054	WINKELROHR 3/8"

KESSEL

Untersicht mit Sicht auf den Kessel



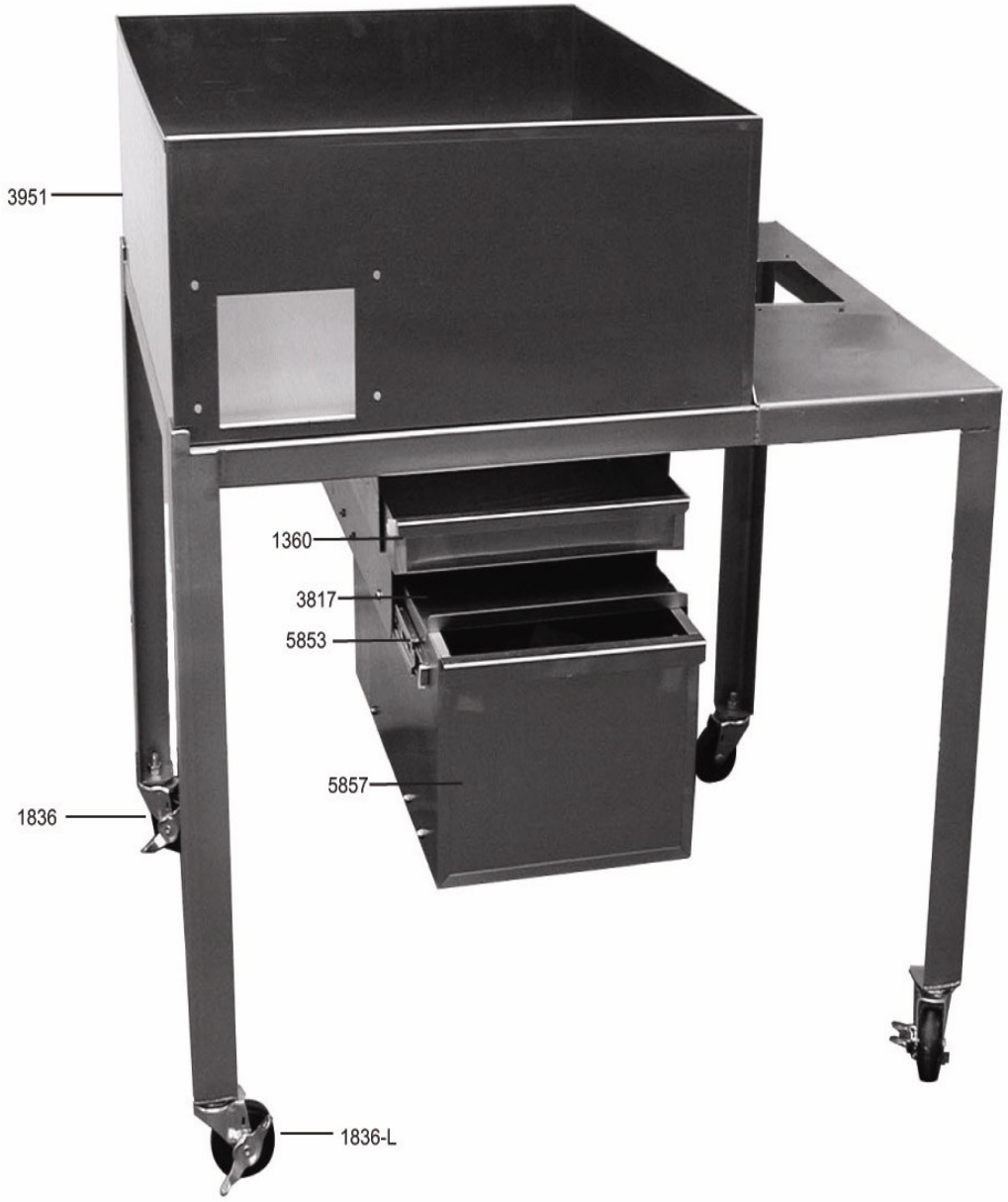
1251	ABSTANDSBOLZEN (1/4" X 5/8") FÜR HEIZELEMENT
1329	SECHSKANT-ABSTANDSBOLZEN MIT GEWINDE
7259	ELEMENTKLAMMER - 5-1/4” (6 STÜCK)
7260	ELEMENTKLAMMER - 3-1/4” (5 STÜCK)
7264	ELEMENTKLAMMER - 1 5/8” (2 STÜCK)
7266	ABSTANDSBOLZEN (1/4” X 3/4”)
7646	SECHSKANTSCHRAUBE 1/4-28 X 3/4"
7779	1/4” SAE FLACHSCHEIBE


1666-2
1666-1
1836-L
3813
3814
3815
3816
3817
1490
1836
1360
1493

1360	SCHUBKASTEN FÜR MAISABFALL
1490	EDELSTAHL-AUFFANGWANNE
1493	SACKFÜLLAUSLASS MIT SCHIEBER
1666	ANBAUTISCH MIT ABDECKUNG
1666-1	NUR ANBAUTISCH
1666-2	NUR ANBAUTISCH-ABDECKUNG (EDELSTAHL)
1735	WARMHALTEELEMENT (NICHT DARGESTELLT)
1836	LAUFROLLE
1836-L	LAUFROLLE MIT BREMSE
1887	ABDECKUNG DER HEIZPLATTE (NICHT DARGESTELLT)
3813	SCHUBKASTEN FÜR ROHMAIS
3814	SCHUBKASTENLÄUFER
3815	LÄUFERRAHMEN
3816	ECKRAHMEN
3817	ABDECKUNG MAISSCHUBKASTEN
4711	GIANT-SPEZIAL-MITTENBORD (NICHT DARGESTELLT)
4712	GIANT-SPEZIAL-ABSCHLUSS-BORD (NICHT DARGESTELLT)
9345	GIANT-SPEZIAL-TISCH, KOMPLETT, NACH ANGABE LINKS ODER RECHTS (NICHT DARGESTELLT)
9347	TWIN-GIANT-SPEZIAL-TISCH, KOMPLETT (NICHT DARGESTELLT)

TISCH GIANT "43"

02/2005



1360	ABFALLSCHUBLADE
3951	AUFFANGWANNE FÜR GIANTTISCH
3817	ABDECKBLECH MAISSCHUBLADE
5853	SCHUBLADENSCHIENE
5857	MAISSCHUBLADE

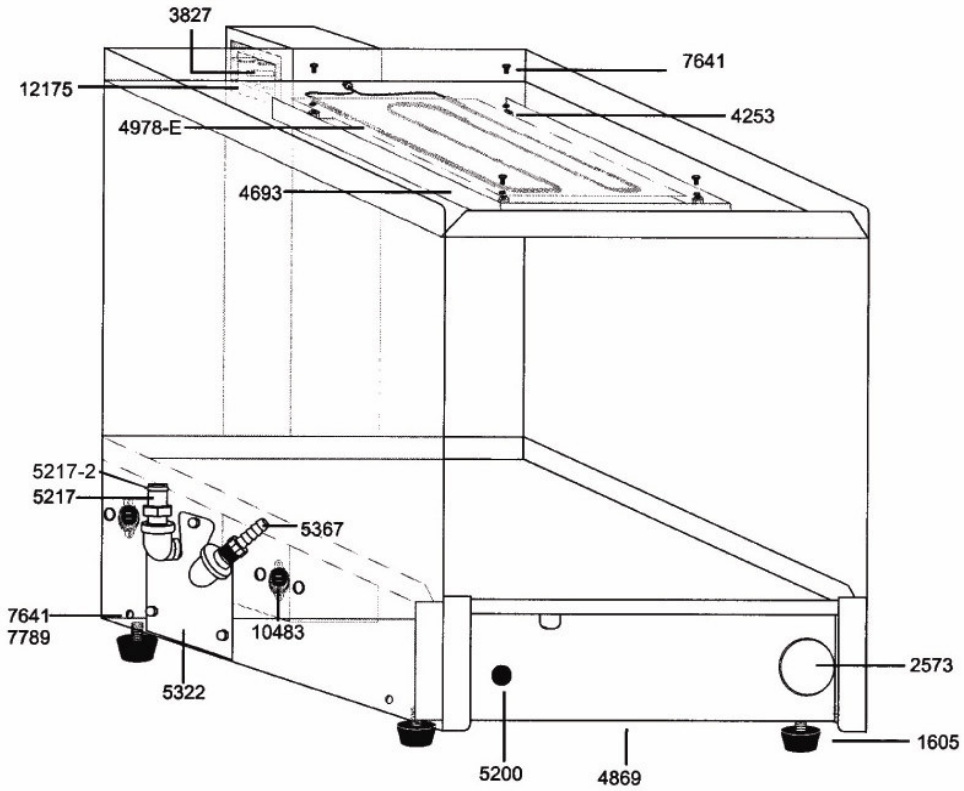
NICHT DARGESTELLT

10489	SACKFÜLLAUSLASS

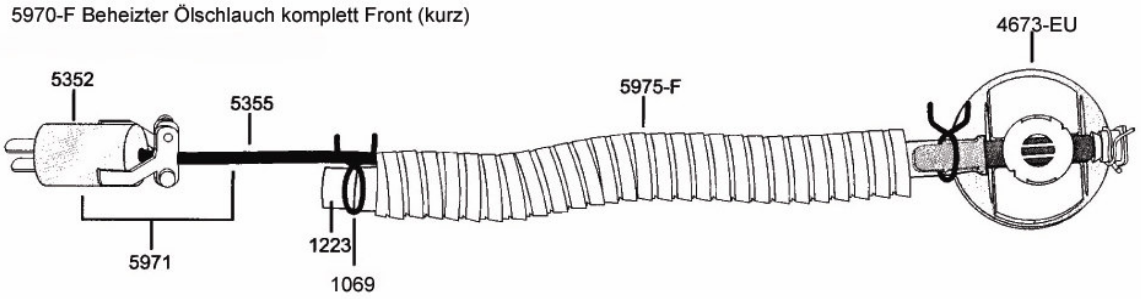
1836	ROLLE FÜR TISCH
1836-L	ROLLE FÜR TISCH MIT BREMSE

BAG-IN-THE-BOX ÖLPUMPE (7900EHT) - 230V AUSSENANSICHT 02/2005

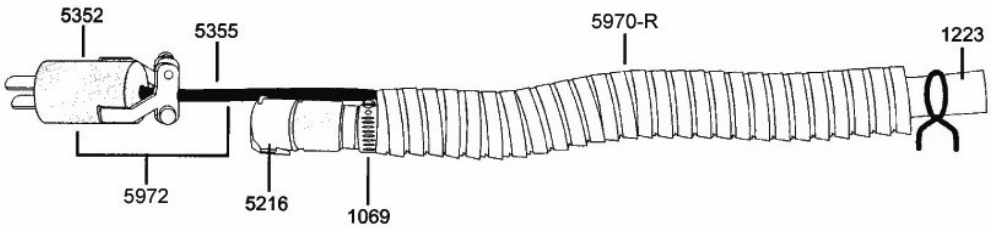
Ab Seriennummer 98085862



5970-F Beheizter Ölschlauch komplett Front (kurz)



5970-R Beheizter Ölschlauch komplett Rück (lang)



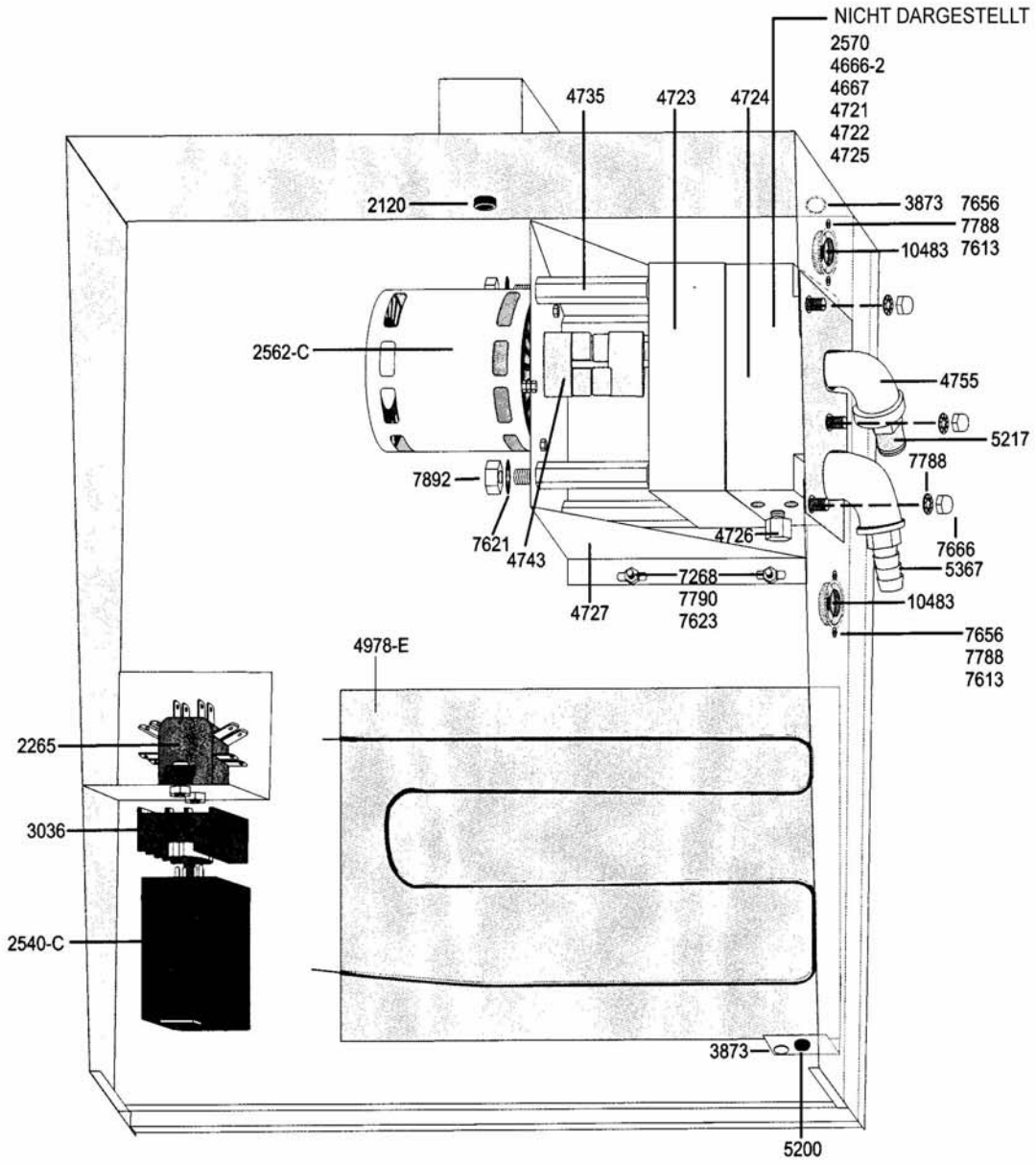
BAG-IN-THE-BOX ÖLPUMPE (7900EHT) – 230 VOLT 02/2005
AUSSENANSICHT
Ab Seriennummer 98085862

10483	STECKDOSE FÜR SCHLAUCHHEIZUNG (5971+5972)
1069	SCHLAUCHKLEMME FÜR ÖLSCHLAUCH
12175	VERBINDUNGSPLATTE
1605	GUMMI-FUSS INKL. 1 SCHRAUBE + MUTTER
2573	LOCHABDECKUNG FÜR GEHÄUSE
3827	EINSTECK-BUCHSE FÜR KABEL MIT STECKER (2009-E)
4253	DISTANZSTÜCK
4673-EU	ÖLSCHLAUCHADAPTER FÜR FETTKARTON
4693	ABDECKUNG FÜR FOLIEN-HEIZELEMENT
4869	BODENABDECKUNG
4978-E	HEIZFOLIE
5200	KONTROLL-LÄMPCHEN
5217	ÖLSCHLAUCH-ADAPTER GEGENSTÜCK
5217-2	DICHTUNGSRING FÜR 5217
5322	ABDECKBLECH SEITE
5367	ANSCHLUSSSTUTZEN FÜR ÖLSCHLAUCH
7641	SCHRAUBE FÜR ABDECKBLECH
7789	SPRENGRING FÜR 7641
5970-F	BEHEIZTER ÖLSCHLAUCH KOMPLETT FRONT (KURZ) VERBINDUNG PUMPE-KARTON
1223	ÖLSCHLAUCH AUS PLASTIK
5971	SCHLAUCH-HEIZUNG FRONT 24 V (KURZ) (BESTEHT AUS 5352+5355)
5352	*STECKER FÜR ÖLSCHLAUCHHEIZUNG 24V*
5355	*HEIZKABEL*
5975-F	METALLSCHLAUCH KURZ
5970-R	BEHEIZTER ÖLSCHLAUCH KOMPLETT RÜCK (LANG) VERBINDUNG PUMPE - POPCORNMASCHINE
5216	ÖLSCHLAUCH-ADAPTER MIT SCHNELLVERSCHLUSS
5972	SCHLAUCH-HEIZUNG RÜCK 24 V (LANG) (BESTEHT AUS 5352+5355)
5975-R	METALLSCHLAUCH LANG

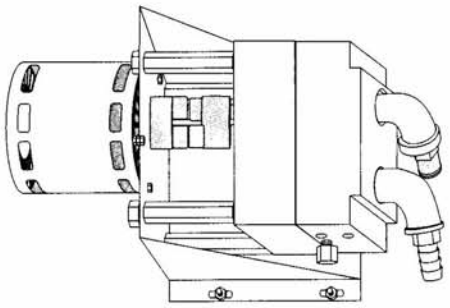
NICHT DARGESTELLT:

2009-E	KABEL MIT STECKER
3824-2	SCHRAUBRING FÜR 2009-E

BAG-IN-THE-BOX ÖLPUMPE (7900EHT) - 230V UNTERSICHT 02/2005
Ab Seriennummer 98085862



4750-E PUMPENEINHEIT KOMPLETT



BAG-IN-THE-BOX ÖLPUMPE (7900EHT) – 230 VOLT 02/2005
UNTERSICHT
Ab Seriennummer 98085862

10483	STECKDOSE FÜR SCHLAUCHHEIZUNG (5971+5972)
2120	SCHEUERSCHUTZ
2265	TERMINAL BLOCK
2540-C	TIMER 230 VOLT
2562-C	MOTOR 230 VOLT
3036	RELAIS-SOCKEL FÜR TIMER (FÜR 8 STIFTE)
3873	LOCHABDECKUNG
4723	PUMPENKÖRPER
4724	VENTILKÖRPER
4726	HALTESTECKER UND -STIFT
4727	HALTE-KLAMMER
4735	FORMSTÜCK
4743	3-STÜCK-KUPPLUNG
4750-E	PUMPEINHEIT KOMPLETT
4755	WINKELSTÜCK
4978-E	HEIZFOLIE
5200	KONTROLL-LÄMPCHEN
5217	ÖLSCHLAUCH-ADAPTER GEGENSTÜCK
5367	ANSCHLUßSTUTZEN FÜR ÖLSCHLAUCH
7268	SCHRAUBE
7613	MUTTER
7621	SPRENGRING
7623	MUTTER
7656	SCHRAUBE
7666	HUTMUTTER
7788	SPRENGRING
7790	SPRENGRING
7892	MUTTER

NICHT DARGESTELLT:

2570	PUMPENZAHNRAD KURZ
4666-2	BOLZEN FÜR FEDER
4667	DRUCKFEDER FÜR ZAHNRADPUMPE
4721	DICHTUNGSRING
4722	DICHTUNG
4725	ANTRIEBSZAHNRAD LANG

WARNHINWEISE:

- **Hinweisschilder „Achtung Heiße Oberfläche“ auf Kessel und Warmhalteplatte der Ölpumpe ,**
- **Drehrichtungspfeile auf Kessel für Entleerhebel ,**

! **Symbol in Bedienungsanleitung für Punkte die besonderer Beachtung bedürfen**

Candyman GmbH

Equipment für Funfood und Gastronomie

Heidesch 15
D-49549 Ladbergen

Tel.: +49 (0) 54 85 / 83 26 -0 / Fax: -29
Email: info@candyman-gmbh.de
Online Shop: http://www.candyman-gmbh.de